



Panna cotta cu zmeură

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 ml	smântână lichidă pentru frișcă	6 g	gelatină
1/2	păstaie de vanilie	70 g	zahăr
200 ml	lapte integral, minim 3.5% grăsime	150 g	zmeură proaspătă
	Pentru sos	150 g	zmeură
20 g	zahăr	15 ml	suc de lămâie

Instructions

Pasul 1. Se pune gelatina la hidratat în apă rece, timp de 10-15 minute.

Pasul 2. Într-o cratiță, se pun să se înfierbânte pe foc potrivit laptele, zahărul, smântâna lichidă pentru frișcă, semințele și păstaia de vanilie, amestecând din când în când.

Pasul 3. Când lichidul a atins punctul de fierbere, se dă cratița deoparte și se lasă să se răcorească, timp de 10-15 minute.

Pasul 4. Se adaugă, în mixul de lapte și smântână, gelatina hidratată și se amestecă până când se dizolvă complet.

Pasul 5. Se toarnă compoziția în forme de tip ramekin, pahare, cești etc. Se dau la rece pentru cel puțin 5 ore sau peste noapte.

Pasul 6. Ingredientele pentru sos se pun într-o tigaie antiaderentă și se gătesc până când zmeura începe să se sfărâme și sosul se leagă.

Pasul 7. Se dă tigaia deoparte, se lasă la răcorit, apoi, cu ajutorul unei linguri, se trece sosul printr-o strecurătoare deasă, pentru a elimina semințele.

Pasul 8. După răcire, panna cotta se răstoarnă pe farfuriile de servire, se garnisește cu sosul de zmeură și se servește.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: